L'ANTIPASTO

	MEZZA PORZIONE	PORZIONE INTERA
Parmigiana di melanzane	4,5	7,5
Vitello tonnato	4,5	8
Salsiccia cruda di vitello, valeriana e grana	4,5	8
Acciughe al verde		5
Hummus di ceci		5
Burrata e prosciutto crudo		10
Tagliere misto di salumi e formaggi		13
Selezione del Piemonte *(acciughe, salsiccia cruda, tomino)*		11

Serviti con pane

LE ZUPPE E LE INSALATE

Vellutata di patate e piselli con menta e squacquerone	6,5
Riso nero con verdurine e maionese di carote	6,5

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi	6,5
Burrata, prosciutto crudo e olive	9
Salmone marinato*, crema di yogurt al lime e rucola	10
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia	9
Spianata calabra, friggitelli, scamorza e cipolla rossa	8
Mortadella, pistacchi e squacquerone	7,5
Cacio e pepe, asparagi e guanciale	9
Ragù, besciamella e Parmigiano	8,5
Polpettine al sugo	9
Asparagi, crema di uovo e grana	7,5
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe	8,5
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana	8,5
Prosciutto crudo, stracchino, radicchio e olive	8
Burrata, valeriana e pomodori secchi	8
Squacquerone, prosciutto crudo e rucola	7,5
Planted* 100% vegetale: straccetti speziati con peperoni "friggitelli"	9,5

Sono possibili variazioni alle ricette, eventuali aggiunte potrebbero comportare una differenza di prezzo.

Cestino di pane 1 Servizio 1

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4,5
Coppa Poomanger crema al gianduja, biscotto e panna	4,5
Panna cotta alle fragole	4,5
Panna cotta al caramello	4,5

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1
Bibite	3
Molecola	3,5
Vino della Casa Rosso / Bianco	
1/4 lt.	3,5
1/2	6
1 lt.lt.	11,5
Birra Pilsner Urquell 33cl	4
Birra Pilsner Urquell alla spina 30cl/50cl	4/5,5
Birra artigianale alla spina 33cl Baladin Nazionale - Ale Baladin Super - Ambrata Baladin Isaac - Blanche	5,5
Birra artigianale Gluten Free Baladin Nazionale	5,5
Caffè	1
Amari e grappe	3

• Ricetta contenente prodotti/ingredienti surgelati

Prodotto contenente glutine

In caso di altre allergie o intolleranze chiedere al personale.

OLTRE LA BUCCIA C'È DI PIÙ

Scegliamo le patate migliori. Le cuociamo lentamente in un forno speciale, che rende il cuore morbido e la buccia croccante e saporita. Le mantechiamo con olio extravergine di olive liguri e poi le farciamo con fantasia, abbinando ingredienti freschi e stagionali, da produttori locali.

Le nostre ricette si ispirano alla tradizione gastronomica italiana, per soddisfare ogni esigenza alimentare. Portiamo avanti una cucina sostenibile, senza sprechi e senza uso di plastica, sempre attenti all'impatto sull'ambiente.

Lavoriamo per offrire il massimo, nella cura dei piatti e degli spazi. Per dare a tutti un posto a tavola. Creiamo un'esperienza di ristorazione semplice e originale, che unisce gusto e convivialità. Perché Poormanger non è solo un ristorante — è un posto dove sentirsi a casa, fra amici.

Poormanger

English menu

Carte en Français

Condividi le tue foto

facebook
@poormanger

instagram
#poormanger
#pataterripiene

I Poormanger di Milano aderiscono al programma AIC Alimentazione Fuori Casa